



NON SOLO VINI E PIATTI TIPICI SOSPESI  
NEL PITTORESCO PAESE SOSPESO SULLA  
VALTIDONE

CUCINA SANA E GENUINA SEMPRE ALLA RICERCA  
DI PRODOTTI LOCALI E DI QUALITÀ, PROPONE  
PIETANZE TIPICHE DELLA TRADIZIONE PIACENTINA  
COME I SAPORITI SALUMI D.O.P. STAGIONATI NELLA  
NOSTRA CANTINA, IL NOSTRO ANTIPASTO DI  
VERDURE DI STAGIONE DELL'ORTO DELLO ZIO  
FRANCO.

RICCHI PRIMI PIATTI DI PRODUZIONE CASERECCIA,  
PRELIBATE CARNI DALLA RISERVA DI CACCIA  
DELLA VAL TIDONE, GUSTOSI SECONDI  
ED INFINE I NOSTRI CALOROSI DOLCI

IL NOSTRO MENU CAMBIA E AGGIUNGE  
GIORNALMENTE PIATTI IN BASE ALLA STAGIONE  
NON MERAVIGLIATEVI SE MANCA O CAMBIA  
QUALCOSA ! GRAZIE

# All' Ostarcella

Ristorante di campagna

## MENU

### ANTIPASTO

ASSAGGI VERDURE DI STAGIONE CALDE E FREDDE ACCOMPAGNATI  
DA SALUMI TIPICI PIACENTINI COPPA SALAME E PANCETTA D.O.P.  
STAGIONATI NELLA NOSTRA CANTINA

PROSCIUTTO CRUDO SANT'ILARIO 36 MESI E GNOCCO FRITTO € 12  
TASTING OF HOT AND COLD SEASONAL VEGETABLES ACCOMPANIED BY TYPICAL  
PIACENTINI CURED MEATS COPPA SALAMI AND PANCETTA DOP SANT'ILARIO RAW  
HAM FRIED DUMP \*1,3,7,12

SALUMI STAGIONATI DELLA TRADIZIONE SALAME, COPPA  
PANCETTA DOP PROSCIUTTO SANT. ILARIO GNOCCO FRITTO € 9  
TRADITIONAL SEASONED CURED MEATS SALAMI, CUP PANCETTA DOP  
SANT' ILARIO FRIED GNOCCO  
\*1,3,7,12

### PRIMO

\*1,3,7 TORTELLI PIACENTINI RICOTTA SPINACI BURRO E SALVIA € 13  
TORTELLI PIACENTINI RICOTTA SPINACH BUTTER AND SAGE

\*1,3,9 PISAREI E FASÖ DELLA TRADIZIONE € 11  
PISAREI AND FASÖ OF TRADITION BREAD DUMPLINGS WITH

\*1,3,7,9 ANOLINI "ANVEIN" RIPIENI DI STRACOTTO DI € 13  
CARNE IN BRODO DI TERZA

ANOLINI PASTA STUFFED WITH PARMESAN BEEF STRACOTT,  
TAGLIOLINI 30 TUORLI AL TARTUFO NERO DELLA VALTIDONE € 15  
TAGLIOLINI NOODLE 30 YOLKS PARMESAN CREAM AND THE FAMOUS  
BLACK TRUFFLE FROM VALTIDONE

\*1,3,9 TAGLIATELLE DELLA TRADIZIONE FATTE IN CASA AL RAGÙ € 14  
DI CACCIAGIONE LOCALE DI STAGIONE CINGHIALE/  
CAPRIOLO/CERVO

HOMEMADE TRACTION NOODLES WITH LOCAL SEASONAL GAME RAGU  
BOAR/ROE/DEER  
\*1,3,7 CAPPELLACCI PASTA RIPIENI DI ANATRA NOSTRANA E € 15  
TARTUFO NERO DI PECORARA  
"CAPPELLACCI" STUFFED WITH LOCAL DUCK AND BLACK \*PECORARA  
TRUFFLE

\*1,3,7 TORTELLONI RIPIENI DI ZUCCA AMARETTI E MOSTARDA € 14  
"TORTELLONI" STUFFED WITH PUMPKIN AMARETTI AND PARMESAN  
MUSTARD

\*1,3,9 TAGLIATELLE SUGO DEL RE PORCINO € 14  
TAGLIATELLE WITH KING PORCINI SAUCE

# SECONDO

\*7,9

## CAPRIOLO IN UMIDO SU STAGIONE

ROE DEER IN TYPICAL LOCAL WET

€ 15

## ANATRA NOSTRANA AI FRUTTI DI STAGIONE

LOCAL DUCK WITH SEASONAL FRUITS IN THE OVEN

€ 15

## TARTARE DI CAVALLO ALLA PIACENTINA

HORSE TARTARE PIACENTINA HISTORICAL DISH

€ 18

\*7,9

## LUMACHE ALLA BOURGUIGNONNE

SNAILS BOURGUIGNONNE

€ 15

## BRACE GRILL

I TAGLI ALLA BRACE SONO FATTI AL MOMENTO DA CARRE DI SASHI IRLANDESE  
PER PROVENIENZE O FROLLATURE DIVERSE CHIEDERE AL PERSONALE  
THE GRILLED CUTS ARE MADE AT THE TIME BY CARRE DI IRISH SASHI  
FOR DIFFERENT ORIGINS OR MATURATIONS ASK THE STAFF

### FILETTO

GRILLED BEEF FILLET

€28

### TAGLIATA DI MANZO

GRILLED SLICED BEEF

€20

### COSTATA CON OSSO

GRILLED RIBEYE STEAK

€50 kg

### FIorentina

GRILLED FLORENTINE STEAK

€55 kg

I NOSTRI SECONDI SONO ACCOMPAGNATI DA PATATE AL FORNO  
OUR SECOND COURSES ARE ACCOMPANIED BY BAKED POTATOES

€ 3.5

### INSALATA DELL'ORTO CON VERDURE FRESCHE

GARDEN SALAD WITH FRESH VEGETABLES

€ 4.5

## DOLCI

### TIRAMISU FATTO SUL MOMENTO

TIRAMISU MADE ON THE MOMENT

### CHEESECAKE AI FRUTTI ROSSI

RED FRUITS CHEESECAKE

### MERINGA CREMA PASTICCERA E FRUTTA FRESCA

MERINGUE CUSTOM CREAM AND FRESH FRUIT

€ 7

### TARTE TATIN CON MELE GELATO E CANNELLA

TARTE TATIN WITH APPLE ICE CREAM AND CINNAMON

### SBRISOLONA PIACENTINA CON ZABAJONE

SBRISOLONA PIACENTINA WITH ZABAJONE

### SORBETTO AL LIMONE

LEMON SORBET

€ 5

### GELATO FIOR DI LATTE

FIOR DI LATTE ICE CREAM



COPERTO & PANE € 2.5  
AMARO € A PIACIMENTO

LA NOSTRA  
CANTINA  
GUTTURNIO FERMO



- SANTA GIUSTINA "IL SUPERIORE" €15
- FERRAIA "STAFFE" €25
- LUSENTI "CRESTA AL SOLE" €30
- PIOPPA "TESEO" €15
- TENUTE PERNICE "AZZALI SUPERIORE" €18
- LA TOSA "VIGNAMORELLO" €30
- MARENGONI "SUPERIORE" €20

GUTTURNIO FRIZZANTE

- SANTA GIUSTINA "GUTTURNIO FRIZZANTE" €15
- FERRAIA "GUTTURNIO FRIZZANTE" €16
- PIOPPA "ADONEA" €15
- MARENGONI "FRIZZANTE" €16

BARBERA PIACENTINI

- TENUTA PERNICE "AZZALI BARBERA" €18
- SOLENGHI "L'ATTESA" FERMO €25
- CASTELLO AGAZZANO "BARBERA FRIZZANTE" €16

CABERNET SUAVIGNON

- FERRAIA "BRIGA" €30
- TENUTA PERNICE "CABERNET SUAVIGNON" €25

SYRAH

- TENUTA TORETTA "ANCHE ME" €25

MERLOT PIACENZA

- TENUTA TORETTA "MEMO" €25

BONARDA

- SANTA GIUSTINA "BONARDA" €15

ROSSI

- LURETTA "PANTERA" €30

## BIANCHI, MALVASIE E ROSÈ DEL TERRITORIO

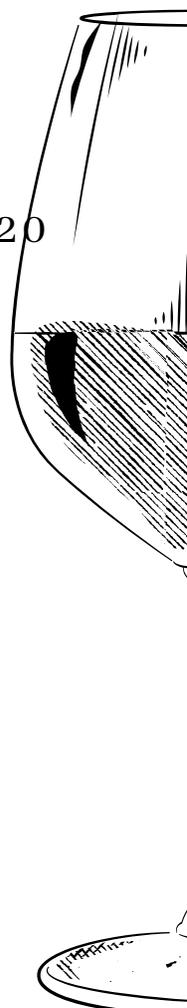
- SANTA GIUSTINA "ORTRUGO FRIZZANTE" €15
- PIOPPA "ORTRUGO FRIZZANTE" €13
- FERRAIA "ORTRUGO FRIZZANTE" €16
- LA TOSA "MALVASIA FERMA" €20
- SOLENGHI "MALVASIA FERMA" €20
- SANTA GIUSTINA "ANRICUS MALVASIA FERMA" €15
- LUSENTI "MALVASIA FRIZZANTE" €20
- FERRAIA "CHARDONNAY" €20
- CASTELLO DI AGAZZANO "B&B BARBERA ROSE" €16

## BOLLE DEL TERRITORIO

- LUSENTI "PINOT NERO METODO CLASSICO" €30
- LURETTA "BLANC DE BLANCS BRUT PRINCIPESSA" €30
- FRATELLI PIACENTINI METODO CLASSICO  
"SENSAZIONI" €40
- FRATELLI PIACENTINI MET. CLASSICO ROSÈ  
"EMOZIONI" €35
- LA PIOPPA SPUMANTE "LUNARES" €20
- LA PIOPPA SPUMANTE "ROSÈ" €18

## ROSSI FUORI TERITORIO

- GIANNI DOGLIA BARBERA D'ASTI SUPERIORE "GENIO" €24
- LANGHE NEBBIOLO €5/20
- BARBARESCO "LA GANGHJA" €38
- CHIANTI CLASSICO "TERRA DI SETA". €22
- BARBERA D'ALBA "JUNIC" €25
- ROSSO CONERO SERRANO "UMANI RONCHI" €15
- SUDTIROL PINOT NERO "VOM BLUMEN" €30
- PALAZZO S.GIORGIO OLTREPO PAVESE "ZITTO E MUTO" €28
- TOSCANO ROSSO IGT BOLGHERI "LA MADONNINA" €35
- TOSCANO IGT "CA DEL PAZZO" CAPARZO €60



## BIANCHI FUORI DAL TERRITORIO

- SUDTIROL PINOT BIANCO "VOM BLUMEN" €22
- TENUTA ROVEGLIA LUGANA "WIGHEL" €20
- VERMENTINO TOSCANO IGT €5/21
- PALAZZO SAN GIORGIO OLTREPO PAVESE  
"TIRABACI" €20

## PROSECCO

- SUPERIORE BRUT MILLESIMATO "FOLLADOR" €5/25
- DOCG SUPERIORE TREVISO EXTRA DRY  
"COLDEROVE" €25
- VALDOBBIADINE SUPERIORE DOCG "CA ERNESTO" €20

## BOLLE FUORI TERRITORIO

- PALAZZO SAN GIORGIO OLTREPO PAVESE  
SPUMANTE "PINOT NERO " €5/25
- PALAZZO SAN GIORGIO OLTREPO PAVESE  
SPUMANTE ROSE €25
- BERTE & CORDINI OLTREPO PAVESE METODO  
CLASSICO ROSE €33
- FRANCIACORTA "FERGHETTINA" €38
- TRENTO DOC "PEDROTTI" €50

## FRANCESI

- BOURGOGNE CÔTE-D'OR PINOT NERO ROSSO €50

## CHAMPAGNE

- VEUVE CLICQUOT €70
- DRAPPIER CART D'OR BRUT €60
- LOUIS CONSTANT BRUT RESERVE €45

ACQUA PANNA €2.5

ACQUA SAN PELLEGRINO €2.5

COCA COLA €4

BIRRA €6

CAFFE €2



## ELENCO DEI 14 ALLERGENI ALLIMENTARI

- 1 CEREALI CONTENENTI GLUTINE**  
GRANO, SEGALE, ORZO, AVENA, FARRO, KAMUT
- CROSTACEI E PRODOTTI A BASE DI**  
**CROSTACEI**
- 2 GAMBERI, GAMBERETTI, ARAGOSTE, ASTICI, SCAMPI, GRANCHI**
- UOVA E PRODOTTI A BASE DI UOVA**
- 3 MAIONESE, FRITTATA, EMULSIONANTI, PASTA ALL'UOVO, BISCOTTI E TORTE ANCHE SALATE, GELATI**
- PESCE E DERIVATI**
- 4 INCLUSI I DERIVATI, CIOÈ TUTTI QUEI PRODOTTI ALIMENTARI CHE SI COMPONGONO DI PESCE, ANCHE SE IN PICCOLE PERCENTUALI**
- ARACHIDI E PRODOTTI A BASE DI ARACHIDI**
- 5 ARACHIDI TOSTATE, OLIO DI ARACHIDI, BURRO DI ARACHIDI, FARINA DI ARACHIDI, MARGARINA**
- 6 SOIA E DERIVATI**  
LATTE, TOFU, SPAGHETTI, ETC.
- 7 LATTE E PRODOTTI A BASE DI LATTE**  
YOGURT, BISCOTTI, TORTE, GELATO E CREME VARIE
- 8 FRUTTA A GUSCIO**  
MANDORLE, NOCCIOLE, NOCI, ANACARDI
- SEDANO E PRODOTTI A BASE DI SEDANO**
- 9 SEDANO DA COSTE O GAMBI, SEDANO, SEDIMENTI DI SEDANO, SEDANO, FOGLIE DI SEDANO, SUCCO DI SEDANO, POLVERE DI SEDANO**
- SENAPE E PRODOTTI A BASE DI SENAPE**
- 10 SEMI DI SENAPE, POLPA DI SENAPE, SENAPE, OLIO DI SENAPE, GERMOGLI DI SENAPE, FOGLIE DI SENAPE**
- SEMI DI SESAMO E PRODOTTI A BASE DI SEMI**  
**DI SESAMO**
- 11 SEMI DI SESAMO, FARINA DI SESAMO, PASTA DI SESAMO, OLIO DI SESAMO, BURRO DI SESAMO**
- ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI IN**  
**CONCENTRAZIONI SUPERIORI A 10 MG/KG O**  
**10 MG/L ESPRESSI COME SO<sub>2</sub>**
- 12 CONSERVE DI PRODOTTI ITTICI, CIBI SOTT'ACETO, SOTT'OLIO E IN SALAMOIA, NELLE MARMELLATE, NELL'ACETO, NEI FUNGHI SECCHI E NELLE BIBITE ANALGOLICHE E SUCCHI DI FRUTTA**
- LUPINI E PRODOTTI A BASE DI LUPINI**
- 13 FARINA DI LUPINO, PROTEINA DI LUPINO, CONCENTRATO DI LUPINO, ISOLAMENTO DI LUPINO, GERMOGLI DI ERBA MEDICA**
- MOLLUSCHI E PRODOTTI A BASE DI**  
**14 MOLLUSCHI**
- OSTRICA, PATELLA, TELLINA E VONGOLA CANESTRELLO, CANNOLICCHIO, CAPASANTA, CUORE, DATTERO DI MARE, LUMACHINO, COZZA, MURICE, ETC.**

- 1 CEREALS CONTAINING GLUTEN**  
WHEAT, RYE, BARLEY, OATS, SPELT, KAMUT
- SHELLFISH AND SHELLFISH PRODUCTS**
- 2 PRAWNS, PRAWNS, LOBSTERS, LOBSTERS, SCAMPI, CRABS**
- EGGS AND EGG PRODUCTS**
- 3 MAYONNAISE, OMELETTE, EMULSIFIERS, EGG PASTA, BISCUITS AND CAKES, INCLUDING SAVORY ONES, ICE CREAM**
- FISH AND DERIVATIVES**
- 4 INCLUDING DERIVATIVES, I.E. ALL THOSE FOOD PRODUCTS THAT ARE MADE UP OF FISH, EVEN IF IN SMALL PERCENTAGES**
- PEANUTS AND PEANUT PRODUCTS**
- 5 ROASTED PEANUTS, PEANUT OIL, PEANUT BUTTER, PEANUT FLOUR, MARGARINE**
- SOY AND DERIVATIVES**
- 6 MILK, TOFU, SPAGHETTI, ETC.**
- MILK AND MILK-BASED PRODUCTS**
- 7 YOGURT, BISCUITS, CAKES, ICE CREAM AND VARIOUS CREAMS**
- 8 NUTS**  
ALMONDS, HAZELNUTS, WALNUTS, CASHEWS
- CELERY AND CELERY-BASED PRODUCTS**
- 9 CELERY RIBS OR STALKS, CELERY, CELERY SEDIMENT, CELERY, CELERY LEAVES, CELERY JUICE, CELERY POWDER**
- MUSTARD AND MUSTARD-BASED PRODUCTS**
- 10 MUSTARD SEEDS, MUSTARD PULP, MUSTARD, MUSTARD OIL, MUSTARD SPROUTS, MUSTARD LEAVES**
- SESAME SEEDS AND SESAME SEED**  
**11 PRODUCTS**  
SESAME SEEDS, SESAME FLOUR, SESAME PASTE, SESAME OIL, SESAME BUTTER
- SULFUR DIOXIDE AND SULPHITES IN**  
**CONCENTRATIONS GREATER THAN 10 MG/KG**  
**OR 10 MG/L EXPRESSED AS SO<sub>2</sub>**
- 12 PRESERVED FISH PRODUCTS, FOODS IN VINEGAR, IN OIL AND IN BRINE, IN JAMS, IN VINEGAR, IN DRIED MUSHROOMS AND IN SOFT DRINKS AND FRUIT JUICES**
- LUPINES AND LUPINE PRODUCTS**
- 13 LUPINE FLOUR, LUPINE PROTEIN, LUPINE CONCENTRATE, LUPINE ISOLATION, ALFALFA SPROUTS**
- SHELLFISH AND SHELLFISH PRODUCTS**
- 14 OYSTER, LIMPET, COCKLE AND CANESTRELLO CLAM, RAZOR CLAM, SCALLOP, HEART, SEA DATE, SNAIL, MUSSEL, MUREX, ETC.**